BOLLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Anno 2. **Udine, 10 Aprile 1857.** **N. 37, 38.**

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA.

La *radunanza generale di primavera* dell' *Associazione Agraria friulana*, giusta quanto venne disposto nella Radunanza autunnale precedente, si terrà nella città di **Pordenone**; e ciò ai primi del prossimo mese, nell' occasione della fiera di San Gottardo che ha luogo il 4 ed il 5 maggio, e per la quale il provvido Municipio di quella città costruì un nuovo mercato in prossimità della stazione della strada ferrata.

Le disposizioni del momento per la radunanza medesima, per il concorso ai premii e per tutto ciò che risguarda questa solennità, saranno fatte conoscere con apposito avviso sul luogo. Frattanto si portano a notizia comune le norme essenziali per la medesima.

In tale occasione, dietro quanto venne stabilito nella Radunanza generale d' autunno del 1856, per animare i socii contribuenti a concorrere sempre più allo scopo di vantaggio comune e di progresso nell' industria più vitale del Friuli, quale è l' agricola, e dietro quanto si usa anche da altre Società simili alla nostra; si decise di estrarre a sorte *un regalo fra tutti i socii.*

Tutti i socii, tanto della prima, che della seconda, e della terza classe, *i quali avranno pagato per l' epoca dell' esposizione il loro contributo*, anche quelli che si fossero *inscritti sino al mezzogiorno del 4 maggio p. v.*, parteciperanno alla sortizione. Quelli di terza classe, che pagano a. l. 6 all' anno, vi prenderanno parte con un numero; con tre quelli della seconda che pagano annuali lire 18; con sei quelli di prima, che pagano lire 36.

Tra tutti questi socii, che pagarono il loro contributo, la sortizione cadrà sopra *due premii*, consistenti in *due giovenche*, per *i due primi numeri*; in *due altri premii*, consistenti in *due strumenti rurali*, per *il terzo ed il quarto numero*; in *qualche altro premio minore*, che verrà deciso secondo la convenienza del momento, per altri numeri successivi.

Per animare poi i socii ad intervenire anche alle Radunanze generali, in cui si trattano e discutono oggetti agricoli, e tutti possono portare a comune cognizione le loro sperienze e le loro idee, cui credono poter recare qualche giovamento alla pratica agricoltura, vi sarà estratto anche il *premio d' uno strumento rurale, fra i socii intervenuti alla Radunanza generale.*

Essendo di somma importanza l' accendere in tutte le regioni della Provincia un' utile gara fra gli allevatori di bestiame, onde tutti s' adoperino a migliorarne le razze ed a contribuire così al prosperamento dell' agricoltura, anche in questa occasione si farà un concorso per premii ad animali distinti.

Volendo dare impulso alla razza cavallina nella regione, in cui si tiene la presente generale adunanza, si daranno due premii per cavalli: cioè *un primo premio di dieci napoleoni d' oro ed un secondo premio di otto napoleoni d' oro, a due puledri, giudicati per distinti ed i migliori fra i concorrenti, maschi, o femmine, dai tre ai quattro anni e nati nella Provincia del Friuli.* — I concorrenti devono accompagnare la loro domanda di concorso, da consegnarsi all' ufficio dell' Associazione Agraria in Udine entro tutto aprile, oppure al Municipio di Pordenone fino al tre maggio, con un certificato della Deputazione Comunale del luogo dove l' animale è nato, che ne certifichi l' origine.

Saranno dati inoltre per la razza bovina:

a) *un premio di sei napoleoni d' oro ad un torello dai 18 ai 24 mesi giudicato distinto ed il migliore fra i concorrenti*;

b) *un premio di quattro napoleoni d' oro ad una distinta giovenca di razza sotto i due anni;*

c) *un premio di sei napoleoni d' oro ad una vacca fruttifera.*

Tutti questi animali devono essere nati in Provincia e quindi accompagnati da relativo certificato come sopra.

Perchè la razza pecorina non sia esclusa dalla gara del meglio, sarà dato pure *un premio di due napoleoni d' oro al migliore ariete, o montone di razza, pure della Provincia.*

La Commissione giudicatrice, nominata dalla Direzione, potrà tanto riservare il premio, se gli animali concorsi non fossero veramente distinti, quanto dividere ciascuno di detti *premii in due parti uguali o disuguali*, come pure indicare alla Direzione altri animali *più meritevoli d' essere onorati colla medaglia d' argento, o colla medaglia di rame, o con onorevole menzione.*

Gli animali saranno esposti il giorno quattro maggio, nel quale giorno la Commissione darà, dopo scrupoloso esame, il suo giudizio. Essi possono essere ricevuti la mattina del 4 ed il 3 dal Municipio della città di Pordenone, che dispose per il collocamento di detti animali.

Senza pretendere, che le esposizioni dell' Associazione Agraria friulana, le quali hanno luogo frequentemente ed in varie regioni della Provincia, collo scopo di destare dovunque la emulazione delle migliorie agricole, possano gareggiare colle esposizioni *dei gran centri*, più rade e preparate con molta cura e dispendio, si ha diritto però di aspettarsi che i socii ed i coltivatori Friulani, che intendono come da piccoli principii le istituzioni possono venire a grande altezza, o ad ogni modo recare grande giovamento, vogliano con-

tribuire la loro parte a far sì, che la Radunanza, a cui la città di Pordenone presta ospitale asilo, con quella gentilezza che distingue i suoi abitanti, sia abbellita di altri oggetti agricoli.

Il Municipio Pordenonese dispose già per il locale, dove possono essere accolti *e strumenti agrarii e prodotti dell'agricoltura di vario genere e fiori e raccolte di oggetti naturali* ed ogni cosa che all'agricoltura si riferisce. Trovando utile di far durare l'esposizione poco tempo, *tali oggetti dovranno essere consegnati al luogo almeno prima del* 2 *maggio*.

I possessori di strumenti rurali perfezionati vorranno compiacersi di farli conoscere agli altri. *I fabbricatori di macchine agrarie* possono approfittare dell'occasione per metterle in vista ai coltivatori del Friuli, indicando anche il prezzo al quale le vendono; e ciò tanto più, che la strada ferrata porge loro il destro d'inviare facilmente i loro oggetti e di ritirarne quelli che non fossero venduti. I possessori poi di raccolte di oggetti naturali, di fiori e d'altre cose vorranno compiacersi di servire all'abbellimento dell'esposizione con questi prodotti.

Le ridenti piaggie della industre città che n' accoglie, vanno già da qualche anno allietandosi dei gentili prodotti della floricoltura; e questa coll' orticoltura portando ad occuparsi dei prodotti del suolo le persone colte, e fra queste le donne, sono principio di educazione agricola perfezionata per i paesi che le adottano.

La Direzione, oltre ai premii in danaro per gli animali, si riserva di dare, per i casi che si potessero presentare di una speciale convenienza, qualche altro premio in danaro, od in oggetti che si credessero opportuni.

In fine la Direzione potrà accordare *medaglie e speciali onorevoli menzioni* a quelli che *negli ultimi anni ridussero dei terreni a prato irrigatorio, fecero scoli importanti atti a rinsanicare qualche vasto tratto di suolo, operarono bonificazioni utili per il prodotto relativo e per l'esempio che diedero, difesero sponde di torrenti con bene dirette piantagioni od in altro modo, arrestarono frane di monti con opportuni lavori, introdussero macchine ed animali perfezionati, o piante nuove utili all'agricoltura, estesero e migliorarono notabilmente sui proprii fondi le abitazioni coloniche, le stalle, gli altri accessorii della casa rustica, fecero nascere e distribuirono ai loro coloni buona qualità di bachi, istituirono ed opportunemente continuarono le scuole dominicali, o serali per contadini adulti, comprendendovi anche l'insegnamento agricolo ecc. — Su tutte queste cose s'interessano le Deputazioni Comunali, i Membri del Comitato, i Socii corrispondenti i consultori ed i socii tutti a porgere le opportune nozioni di quello ch'è stato fatto nelle varie regioni della Provincia.* Quelli che credessero di fare la cosa oggetto di concorso, devono mandare tosto descrizione delle migliorie fatte, con relativa attestazione della Deputazione comunale e d'un membro del Comitato, o socio corrispondente e consultore il più vicino, all'ufficio della Società Agraria.

Come si è detto, ulteriori disposizioni saranno fatte conoscere sul momento e sul luogo con apposito avviso.

* * *

Di conformità a quanto si è fatto gli anni scorsi, anche per l'anno 1857 viene aperto un **concorso a' premii per i produttori dei bozzoli di seta della Provincia del Friuli,** e così se ne dà fin d'ora avviso: sperando che da tutte e tre le regioni in cui venne divisa la Provincia vengano concorrenti per questa gara del meglio in una industria, ch'è per il nostro paese d'interesse per tutte le classi della popolazione.

1. Saranno accordati **Tre premii, ciascuno di otto Napoleoni d'oro,** alle partite di *Galetta* della Provincia, che verranno giudicate le migliori.

2. Perchè la gara e la tendenza al miglioramento sia diffusa in tutta la Provincia, *ciascuno dei tre premii sarà assegnato ad una particolare regione agricola.*

3. Per servire possibilmente ad un' equabile distribuzione, in rapporto alle condizioni naturali ed alla quantità del prodotto di Galetta, *le tre regioni, ad ognuna delle quali si attribuisce un premio,* saranno composte come segue:

1. *regione* — Distretti della Carnia, di Moggio, Gemona, Tarcento, San Pietro, Maniago, Aviano.

2. *regione* — Distretti di Cividale, Udine, San Daniele, Spilimbergo, Sacile.

3. *regione* — Distretti di Palma, Codroipo, Latisana, San Vito, Pordenone.

4. Il giudizio sarà emanato da una *Commissione di cinque membri* nominata a quest' uopo. I cinque membri saranno, *un filandiere, un filatojere ed un negoziante di seta* nominati dalla *Camera di Commercio, e due membri dell'Associazione Agraria* nominati dalla *Presidenza dell'Associazione.*

5. Nessuno della Commissione potrà mandare, direttamente od indirettamente, galetta propria al concorso.

6. La *Commissione giudicatrice* avrà la sua sede presso alla *Camera di Commercio,* dove saranno pure consegnati i campioni della *Galetta.*

7. L'ufficio della Camera di Commercio, ad ogni singolo campione che avrà le relative indicazioni di provenienza, apporrà in protocollo a lui riservato un numero progressivo e la distinta della regione a cui il campione appartiene, stabilendo tre protocolli separati per le tre regioni ad uso della Commissione, nei quali vi saranno indicati soltanto i rispettivi numeri dei campioni.

8. La Commissione, radunandosi giornalmente, porrà in finca di fronte ai numeri da lei esaminati, nel relativo protocollo la sua annotazione, e manderà quindi alla stufa i campioni. Poscia esaminerà, confrontandoli, regione per regione, tutti in una volta i campioni di galetta, apponendo ai relativi numeri una seconda nota. Quindi, fatti filare con metodo uniforme ed in una sola filanda i campioni, e tenuto conto delle note dal soprastante della filatura, circa al prestarsi di essi più o meno bene al lavoro, e singolarmente della rendita di ciascuno di essi, prenderà a scrupoloso esame la qualità della seta. Da ultimo, considerando tutti questi elementi, la Commissione pronuncierà il suo giudizio definitivo.

9. Sarà in facoltà della Commissione giudicatrice di spartire ciascun premio di otto napoleoni in due, tanto eguali che disuguali.

10. La Commissione potrà aggiudicare ai concorrenti di ogni singola regione anche *due medaglie dell'Associazione Agraria friulana.*

11. La Commissione, motivando nel suo rapporto il proprio giudizio, farà altresì *menzione dei produttori che per la bontà dei loro prodotti più si avvicinarono ai premiati.*

12. I premii e le medaglie saranno dati ai prescelti nell'occasione della Radunanza generale di autunno. Il rapporto della Commissione sarà letto in pubblica adunanza e quindi pubblicato nel Bollettino dell'*Associazione Agraria della Provincia del Friuli*; affinchè si dia il meritato credito ai produttori ed ai paesi che producono i migliori bozzoli.

13. Quelli che vorranno concorrere al premio ne daranno parte alla Deputazione Comunale del luogo, prima di

levare la galetta dal bosco, e nel Comune di Udine, all' ufficio dell' Associazione Agraria friulana presso il Palazzo Municipale.

14. Uno dei Deputati, associandosi un membro dell' Associazione Agraria, darà testimonianza, che il campione venne estratto sul luogo, da una partita non minore di libbre 150, alla rinfusa e senza scelta. Suggellato l' involto contenente la galetta, vi si apporrà, col timbro della Deputazione Comunale, il nome ed il domicilio del produttore di galetta.

15. I campioni dovranno essere di *quattro libbre grosse venete* l' uno.

16. Sarà libero alla Deputazione di non accettare quei campioni, che fossero manifestamente di qualità tanto inferiore, da non poter essere ammessi al concorso.

17. Il termine prefinito per la presentazione dei campioni è dal principio del raccolto fino a tutto 15 luglio p. v. *I campioni saranno consegnati all' ufficio della Camera di Commercio.* Essi verranno a suo tempo pagati al concorrente al maggior prezzo che si farà nella stagione sotto alla Loggia del Palazzo Municipale di Udine.

Udine, 4 aprile 1857.

LA PRESIDENZA.

A Pacifico Valussi, segretario della Associazione Agraria friulana (*).

Caro Amico.

Il mio lungo silenzio non proviene da rallentamento nello studio e nella pratica dell' agricoltura, ma bensì dal desiderio di accumulare molti fatti, che possano provare la verità delle teorie. Ritenendo che la presente possa essere adattata pel Bollettino dell' Associazione agraria, dirò pegli altri, cosa a te nota.

Piccolo possidente e con scarsi capitali non posso progredire che lentamente nelle migliorie; però questa mia condizione avendo molti mali, ha il vantaggio di essere, forse, la più generale pel nostro Friuli.

Convinto che il fondamento di ogni miglioria agricola sia la stalla, a questa dedicai tutte le cure possibili, ne' sei anni dacchè sono qui stabilito; ed è perciò che parmi avere qualche cosa da poter soggiungere al tuo articolo, posto nel Bollettino 28 Febbrajo p. p. intitolato *animali e foraggi,* ed in tal modo anche corrispondere al tuo invito col quale chiudi l' articolo stesso.

Il mio terreno è come quello da te citato del principe Adolfo di Schwarzemberg, cioè argilloso, alcun poco calcare, con sottostrato impermeabile; ed a questa qualità debbo in parte imputare il lento progredire della sua fertilizzazione, poichè l' argilla, quando sia sfruttata fino ad un certo grado, stenta assai a sentire le concimazioni, cosa questa che a mie spese imparai a valutare giustamente, e della quale mai abbastanza si può da un agricoltore tener conto. Ho il caso di un pezzo di terra al quale applicai coll' intervallo di 3 anni due concimazioni, cadauna di carra 17 per campo (misura piccola friulana) di buon letame, non ritraendone che un solo raccolto cereale fra l' una e l' altra, e nondimeno anche dopo la seconda concimazione ebbi un frumento più che mediocre. D' altra parte questa qualità di terreno, giunto che sia ad esser ben fertilizzato, conserva lungamente le facoltà produttive, e di ciò pure ne ho delle prove in altri pezzi di terra, che meno sfruttati del primo, con una sola concimazione diedero buon raccolto.

Fino da principio stabilii una rotazione di 4 anni: cioè, granoturco concimato, poscia frumento con trifoglio, rotto quando abbia ripullulato da 15 a 20 centimetri di altezza, dopo la seconda falciatura del secondo anno; indi frumento nuovamente, di modo che ho annualmente:

1|4 del terreno a granoturco
2|4 a frumento, cioè uno dietro il granoturco, ed uno dietro il trifoglio
1|4 a trifoglio.

Ma avendo pochi prati naturali, ho dovuto tener sempre alcuni pezzi (successivamente fuori di rotazione) ad erba medica, onde poter aver maggiore quantità di foraggi.

Appunto la citata scarsezza di capitali fece sì, che non potessi restringere la superficie a cereali tanto quanto avrei desiderato, e per conseguenza, oltre a non poter tenere il numero di Vacche che mi dessero concime sufficiente a fertilizzare in breve le terre, anche nel nutrimento di quelle che tengo non potei eliminare la paglia mista al fieno, e le foglie del granoturco, locchè sarebbe desiderabile onde abbondassero di latte. Eccoti lo stato e rendita della mia stalla nell' ora trascorso 1856.

Esistenza al 1. Gennajo 1856

Buoi				
2 Formentini adulti	duc.	144	a. l.	503,00
2 Bisi giovani . .	»	101 1|2	»	360,00
Vacche				
Palma	»	40 —	»	141,71
Cavaliera (svizzera)	»	105 —	»	372,00
Savogia (svizzera) .	»	105 —	»	372,00
Persia	»	50 —	»	177,15
Contarina	»	40 —	»	141,71
Giovenche pregne				
Minerva	»	40 —	»	141,71
Svizzera	»	40 —	»	141,71
Ginevra	»	30 —	»	106,29
Vitelli				
Moro			»	60,00
Quadro			»	48,00
Toretto			»	124,00
			a. L.	2689,28

Acquisti nel decorso dell' anno

2 Buoi bisi adulti	a. l.	602,29
1 Vacca nominata Pepola . .	»	178,44
	a. L.	780,73
DARE	a. L.	3470,01

Nel decorso dell' anno figliarono le seguenti Vacche: Palma, Minerva, Savogia, Svizzera, Ginevra, Persia; ebbi sei vitelli.

(*) Questa lettera d' un valente coltivatore, di quelli, che coltivando osservano, studiano e calcolano, per giudicare del tornaconto della propria industria dietro dati positivi, ci è prezioso regalo, e per i fatti e le osservazioni che riferisce, e per l' impulso che dovrebbe dare ad altri dei nostri a comunicarne di simili, onde venir a stabilire i punti più essenziali delle pratiche utili nei nostri paesi e nelle nostre condizioni. Ci manca lo spazio, per aggiungere oggi qualche osservazione in questo senso; ma verremo facendone in appresso. Ringraziamo frattanto il nostro socio d' averci mandati dei dati riguardo al problema della stalla, che per noi sono preziosi. Tutto ciò che tende a dimostrare coi fatti alla mano, che in date circostanze dalla stalla si può ricavare un profitto diretto, è per noi di somma importanza; ed i calcoli e le prove del Vianello sono un principio di tali sperienze, cui vorremmo vedere moltiplicate in diverse regioni del nostro Friuli.

P. V.

Esistenza al 31 Dicembre 1856

Buoi				
2 formentini	duc.	144	a. l.	503,00
2 bisi	»	120	— »	425,14
Vacche				
Cavaliera (svizzera)	»	95	— »	336,00
Savogia (svizzera)	»	95	— »	336,00
Persia	»	50	— »	177,15
Contarina	»	40	— »	141,71
Svizzera	»	45	— »	159,43
Ginevra	»	35	— »	124,00
Pepola	»	40	— »	141,71
Vitelli				
Napoli	»	20	— »	70,86
Viola	»	15	— »	53,14
Bocci	»	15	— »	53,14
Sisila	»	15	— »	53,14
				a. L. 2574,42

Vendite nel decorso dell' anno

Buoi		
2 Buoi bisi adulti	a. l.	452,69
Vacche		
Palma	»	141,71
Minerva	»	139,43
Vitelli		
Toretto	»	192,24
Moro	»	121,43
2 Vitelle di 6 mesi nate in quest'an.	»	119,00
		a. L. 1316,30
Ricavo Cacio e Butirro	»	736,51
Avere	»	4627,43

Ora farò alcune osservazioni sul conto suddetto, che credo non inutili.

Le esistenze sono basate sopra prezzi alcun poco più bassi dei correnti, in modo da poter avere una certa sicurezza di realizzazione, all' infuori delle due Vacche Svizzere (Cavaliera e Savogia) delle quali non essendovene sui nostri mercati, non saprei qual prezzo attribuir loro; a me costarono duc. 125 cadauna, e quando saranno vecchie da macello non realizzerò forse che duc. 80 cadauna, al qual prezzo vado approssimandomi ogni anno, dando ad esse un valor sempre minore. Ho voluto tentare questa speculazione delle Vacche svizzere, le quali tengo da 3 anni; ma non ho quel risultato che speravo. Gli allievi, abbenchè procedenti da Toro svizzero, ed educati con tutte le cure, non prendono quello sviluppo che hanno i genitori; sono esse assai delicate nel cibo, e non si adattano per nulla al nutrimento delle foglie di granoturco, e nemmeno del granoturco-foraggio, e poco alle pagliate; per modo che non consiglierei a tentare un tale esperimento, se non nel caso di chi avesse esuberanza di ottimi fieni.

I vitelli li feci allattare tutti fino ai 3 mesi, locchè conosco essere cattiva speculazione; ma fui a ciò obbligato da alcune mie condizioni speciali.

Il ricavato del cacio e butirro è effettivo, non compreso il consumo della mia piccola famigliuola. Una delle difficoltà da me incontrata si fu quella della manipolazione e realizzazione dei latticini, non avendo in prossimità a chi ricorrere per istruzioni, ed essendo la materia troppo limitata per portare le spese di un viaggio con incerto risultato. Dai libri ho potuto ricavare nozioni poco precise, e sempre relative alle grandi Cascine, e non fu che a forza di sperimenti che potei venire alle seguenti deduzioni.

Per avere una crema abbondante e sana bisogna lasciar riposare il latte un tempo più o meno lungo secondo la stagione, ed esso è tanto sensibile che una variazione di temperatura deve far accelerare o ritardare la scrematura, nell' inverno da quattro giorni a tre, o tre e mezzo, e via via diminuendo col progredire della stagione, fino a che nella state lo si lascia da 20 a 24 ore; anzi in questa stagione una sola ora in più od in meno porta non lieve differenza. Il più piccolo principio di coagulo che si trovi nel fondo dei recipienti del latte, è segno che il tempo che lo si lasciò in riposo fu troppo lungo, nell' inverno di forse 12 ore, nella state di un pajo.

Per la sollecita confezione del butirro occorrono da 10 a 12 gradi di calore, per modo che nell' inverno convien immergere la zangola in acqua bollente, e nella state in acqua fredda, e farlo possibilmente al mattino di buon' ora.

La fabbricazione del cacio è tanto delicata, che nelle stesse cascine lombarde, dicesi, non tutti i caci riescono eguali, sebbene fatti dallo stesso cascinajo, nella medesima stagione, con latte proveniente dalle stesse vacche, mantenute con identico cibo; ed havvi grandissima differenza dai risultati di forme di 80 libbre, a quanto si può ottenere da forme di poche libbre, come è il caso mio Dopo molti tentativi, ecco a che cosa oggi mi sono appigliato.

Scremato il latte, lo si gitta in una caldaja, ove si riscalda sino a 22 gradi Reaumur; allora si leva la caldaja e ripone, all' inverno sul focolajo, acciò seguiti il tepore, intercettando il troppo calore con una tavola od altro, alla state lungi dal fuoco; vi si gitta, attraverso un setaccio, il caglio anteriormente apparecchiato disciolto in acqua calda, e si mescola bene il latte col caglio stesso. Essendo variabile la forza del caglio che si trova usualmente in commercio, convien guardar di porne tanto, che sia atto a far coagulare il latte in tre quarti d' ora, od un' ora al più. Il coagulo è formato, quando premuto alcun poco agli orli della caldaja, se ne stacca; allora lo si leva a gran cucchiajate (cazza grande da spiuma) e lo si ripone in un pannolino di filo non molto ordinario, il quale a maggior comodo può esser apparecchiato entro un recipiente (anche un mastello da lingeria), versato tutto il coagulo, si solleva il pannolino da due persone per i quattro capi, ed alzandone due mentre si abbassano gli altri due e viceversa, si fa scorrere la massa sopra la superficie del pannolino per farne sgocciolare il siero, e si seguita così per pochi minuti, nel qual frattempo la pasta del cacio diminuisce, e va unendosi prendendo una figura rotonda. Allora la si leva e pone nella forma approntata prima sopra una tavola in pendio, ed ivi si preme con le mani e si rovescia sotto sopra più volte premendola sempre, fino a che poco siero più ne sorta, indi senza più premerla la si volta ogni mezz' ora per 4 o 5 ore. Se si vuole un cacio che imiti il così detto pecorino fresco, passate queste prime 4 o 5 ore, si sala la superficie, lo si volta tutti i giorni ponendovi sopra sempre del sale, e si continua così sino a che si trova il sale del giorno antecedente non disciolto; questo cacio si può levar dalla forma dopo 48 ore, ed è buono a mangiare dopo un mese e mezzo. Se si vuol un cacio salato, dopo averlo lasciato le prime 4 o 5 ore come sopra si è detto, si leva dalla forma e si pone immerso, e tutto coperto nel sale, ove in 15 giorni è confezionato a dovere.

Dal siero si cava la ricotta; e qui pure, non arrossisco al dirlo, in cosa così semplice passò buon tempo prima che la teoria mi divenisse buona pratica. Raccolto il siero in un recipiente, mano a mano che scola dal pannolino, nel quale si manipola la pasta del cacio, lo si ripone nella caldaja e sul fuoco, il quale si mantiene a fiamma chiara: quando principia a scaldarsi, sale alla superficie una schiuma bianca, la quale va condensandosi, e si seguita a far fuoco fino a che sempre più condensata, la detta schiuma, traballando finalmente si spezza e dà luogo alla bollitura, e quando questa siasi manifestata sopra tutta la superficie, immediatamente si leva la caldaja dal fuoco, e da essa con gran cuc-

chiajo bucato (cazza da spiuma) la ridetta spiuma bianca che è la ricotta. Se non si aspetta che la bollitura siasi manifestata su tutta la superficie, la ricotta ha un sapore disgustoso. Decantato il siero, rimane al fondo della caldaja una parte di ricotta mista a siero, la quale può raccogliersi, facendola sgocciolare attraverso un velo, e si sollecita l'opera dando alla massa un moto di va e vieni come si è detto pel cacio.

Mi si faceva credere che occorresse aggiunger latte al siero, che occorresse ad un certo punto gettar dell'acqua fredda nella caldaja; ma l'esperienza m'insegnò esser tutto ciò inutile, anzi dannosa l'aggiunta del latte, poichè esso contiene la parte caseosa, che poscia si trova in pezzi agglomerata nella ricotta con senso spiacevole al palato. La ricotta può farsi sgocciolare in un sacchetto di tela più o meno a piacere. Quando sia bene sgocciolata, si può salare immergendola col sacchetto per 10 o 15 ore in acqua satura di sale, e poscia può affumicarsi.

Immagino bene, che tutte le cose suesposte saranno misere, per chi ha grandi cascine, ed è consumato nell'arte. Ma per chi ha poche vacche, e poca esperienza, non le credo inutili; a me sarebbero state preziose alcuni anni sono, e possono quindi esser utili per altri che si trovi nella mia condizione. Non sarà difficile vi sieno, anche fra quelli che hanno ristretto numero di vacche, pratiche differenti e migliori; sarebbe assai desiderabile e giovevole, che chi ha buone pratiche, in qualsiasi ramo dell'agricoltura, le pubblicasse, onde risparmiare ad altri il dispendio, i minori utili, e talvolta lo scoraggiamento, nascenti dal dover ognuno rifare per intiero la pratica da sè, senza avvantaggiarsi con quella da altri sperimentata; come pure sarebbe molto utile il pubblicare le esperienze fallite, onde altri non tornino a far le medesime cose con perdita di dinaro e di tempo. Con tali pubblicazioni si verrebbe a diminuire, in qualche parte almeno, il danno proveniente all'agricoltura dalla mancanza di scuole.

Ritornando al conto della stalla (e la digressione non fu breve) sottraendo il dare in L. 3470.01 dall'avere in L. 4627.43 havvi una differenza in più, ossia, come si dice comunemente, un utile di L. 1157,42; delle quali L. 736.51 di soli latticini prodotti da 8 vacche, 3 delle quali erano giovenche, locchè puossi calcolare a più che L. 100.00 cadauna, se abbiasi riguardo al consumo di mia famiglia; risultato non lontano da quello del principe di Schwarzemberg, ed oltre a questo sei vitelli allattati fino ai 3 mesi, e ciò con mediocre mantenimento.

Altre cose avrei a dirti sulla stalla, poichè come ben sai, non considero per utile la sopraesposta differenza di dare ed avere, ma come una frazione della rendita delle terre a foraggio, la qual frazione, per esser ridotta ad intiero, dovrebbe avere in aggiunta il concime prodotto dalla stalla, ed i lavori eseguiti dai buoi, meno le spese di mano d'opera ecc.; ma ciò mi porterebbe troppo a lungo, e fuori di quanto mi proposi al principio di questa mia, la quale non posso chiudere senza accennare ad un altro punto che parmi importantissimo pei prodotti della stalla, e specialmente per quelli che si dedicano all'allevamento dei vitelli. Eccoti dei quesiti in proposito.

Havvi proporzione fra la grandezza di un vitello appena nato, ed il suo successivo sviluppo?

Lo sviluppo progressivo sta, o non sta in proporzione relativa all'età?

A qual'età cessa l'incremento più visibile dell'animale?

Come ben vedi, la risposta a questi quesiti, e forse a qualche altro consimile, sarebbe una norma sicura per stabilire quai vitelli allevare di preferenza, ed il punto al quale dovrebbe farsene la vendita, poichè più oltre, si consumerebbe il foraggio pel solo concime. Qualche cosa di consimile mi ero prefisso quando tenni nota dell'altezza, a varie età, delle tre giovenche che figurano nel conto di stalla, ed eccone i risultati.

Altezza a varie età di tre vitelle, presa in perpendicolare all'estremità del garrese (sommità della spalla) in metri a

	4 Giorni	22 Giorni	48 Giorni	2 Mesi e 15 Giorni	3 Mesi e 12 Giorni	4 Mesi	5 Mesi	8 Mesi	12 Mesi	16 Mesi	28 Mesi	36 Mesi
Svizzera	0.71	0.76	0.83	0.89	0.95	0.99	8.02	1.09	1.22	1.24	1.26	1.26
Minerva	0.73	0.78	0.84	0.89	0.94	0.99	1.03	1.10	1.23	1.25	1.28	1.28
Ginevra	0.74	0 80	0.87	0.90	0.95	0.98	1.00	1.06	1.14	1.16	1.18	1.18

Da questi pochi dati sembrerebbe che l'altezza del vitello appena nato abbia poca influenza sull'accrescimento successivo, poichè la Svizzera nata di m. 0.71 arrivò a m. 1.26, mentre la Ginevra nata di m. 0.74 non arrivò che a m. 1.18: nè puossene incolpare la quantità di latte somministrato loro; poichè lattarono ambedue per quattro mesi, e la madre della Ginevra è più brava lattaja della madre della Svizzera. Sembrerebbe pure che l'accrescimento più sensibile si arrestasse a 16 mesi; ma questi dati sono troppo pochi per poter servire di base ad osservazioni, e converrebbe moltiplicarli moltissimo, perchè dessero una norma di qualche valore.

L'amicizia che per me nutri ti farà leggere con interesse questa mia, la quale, non so poi, quanto sarà gradita ai lettori del Bollettino, se in esso credi inserirla, ai quali spero servirà di scusa accettabile, l'assicurazione che li intrattenni delle cose mie, nella lusinga di giovare a qualcheduno. Continuami la tua amicizia e credimi

Biancade 19 Marzo 1857

Affettuoso Amico
ANGELO VIANELLO

Dei prati artificiali temporanei e delle varie erbe che si possono coltivare per foraggi, secondo la qualità dei terreni e gli avvicendamenti agrarii.

(V. n. 85)

5. *Coltivazione per foraggio delle leguminose.*

Le piante leguminose hanno la preferenza nella coltivazione dei prati artificiali. Esse si avvicendano assai bene coi cereali, sottraendo al suolo principii in parte diversi da quelli; arricchiscono il suolo delle loro radici e delle foglie che cascano; mediante queste ultime prendono una parte del loro nutrimento dall'atmosfera, per cui danno al terreno almeno quanto ricevono, ad onta della materia sottratta ad esso coi raccolti dei foraggi, che poi tornano ai campi in qualità di concime; purgano il suolo da altre erbe, giovando così alla successiva coltivazione dei cereali; dànno agli animali un nutrimento copioso ed eccellente; si adattano a varie qualità di terreni e di avvicendamenti colle altre piante.

1. *Erba medica comune od erba spagna* (*Medicago sativa*; o *luzerne* dei Francesi). — Fra tutte le piante leguminose da foraggio l'erba medica è la migliore. Un prato artificiale formato con quest'erba, se domanda delle cure nella prima formazione, ha il vantaggio della durata, assai

lunga, se sia fatto convenientemente, di dare un foraggio precoce, abbondante e nutritivo; di essere convenientemente preparato alla coltivazione dei cereali.

Per ottenere tutti questi vantaggi però dall' erba medica, non conviene credere, che basti il seminarla. La si deve erpicare prima dell' inverno ed al cominciare della primavera, concimare, ed ingessare. Nè si deve far conto, che tutto ciò costa, ma piuttosto vedere, se il maggiore prodotto ottenuto non compensi ad usura la spesa. Nel Friuli l' erba medica è coltivata in una grande estensione; ma potrebbe e dovrebbe esserlo su di uno spazio ancora maggiore. E d' altra parte non si hanno per essa da per tutto tutte le cure dovute. Prova ne sia la grande differenza nella quantità di prodotti che si ottengono. Converrebbe, che tutti i coltivatori e possidenti, che si occupano alquanto delle loro terre, facessero delle esperienze comparative, calcolando la spesa ed il prodotto sopra uguali pezzi di terreno diversamente tenuti, e così pure il prodotto delle coltivazioni posteriori. La prova in agricoltura, vale più di qualunque altro argomento; ma la prova bisogna farla, ed ha gran torto chi non la fa.

Ogni terreno è buono per l' erba-medica, purchè sia abbastanza profondo, e lo strato inferiore non sia impermeabile e non trattenga l' umidità, nella quale non si potrebbero spingere le sue radici. Quanto più profondo è il suolo, con tanto maggiore profitto si può coltivarvi l' erba medica, poichè le radici vanno a cercarsi il loro nutrimento in uno strato inferiore, lasciando intatto, ed anzi arricchito per i cereali, il superiore. Sarà bene adunque di prescegliere per l' erba medica i terreni migliori, sebbene anche nei mediocri ci sia tornaconto a coltivarla. Le arature ed erpicature preparatorie devono essere profonde, perchè le radici possano penetrare addentro nel suolo; e molte, per purgare possibilmente il terreno dalle erbe cattive, sia cavandone le radici, sia soffocandole appena germinate dai semi. Sta bene altresì di seminare, se non su di una concimatura, almeno su di un terreno in buono stato, cioè dopo un raccolto che abbia avuto una concimatura assai copiosa.

Qualcheduno la semina anche in autunno; ma potendo la pianticella giovanetta patire dal freddo, è da preferirsi fra noi la seminagione primaverile. Molti la seminano con un cereale, come p. e. l' orzo o l' avena; ma questo deve essere assai rado, e basta la metà della semente ordinaria. Conviene procurare, che la semente dell' erba medica sia assai netta. È pregiata quella del Vicentino; ma sarebbe bene forse di coltivare l' erba medica per semente da sè, in luogo appartato, dove non ci sia la cuscuta, e di farla raccogliere a mano, onde sia perfettamente netta. Per un ettaro si calcola, che bisognino da 15 a 20 chilogrammi di semente. Qualche coltivatore non ha difficoltà a metterci il doppio di semente; giacchè essendo l' erba medica molto fitta, il foraggio diventa più fino, e gli steli non sono così grossi, e di più con maggiore difficoltà germinano le altre erbe, le quali vegeterebbero a danno dell' erba medica.

Alcuni hanno seminato l' erba medica in linee, per poterla rincalzare, come le altre piante sarchiate, mediante l' aratro a due orecchie (*friul. solzador*). Questo è però un metodo troppo costoso di coltivazione. Altri trapianta l' erba medica. È questo un metodo da non potersi adoperare in grande. Però può giovare, per rendere possibile la coltivazione dell' erba medica anche in terreno non profondo, coll' accorciare la radice e fare che le radichette si estendano orizzontalmente. Dei valenti agronomi consigliano alcune diligenti sarchiature nel primo anno, per distruggere tutte le erbe che nuociono al prosperamento di questa. Quantunque nel primo anno dia assai poco prodotto, non bisogna però trascurarne il taglio, onde la pianta si rinvigorisca. Quando è ancora giovane, non si deve mai farla pascere, perchè ne patirebbe. Il momento più opportuno per tagliarla è quando essa si trova in fiore: chè il ritardo nuocerebbe alla qualità senza guadagnarci in quantità.

La pratica dell' erpicatura al finire dell' autunno giova a distruggere le erbe cattive, massimamente le graminacee perenni che fanno gran danno all' erba medica; poi rimuovendo il suolo, fa che le pioggie penetrino più facilmente e portino nutrimento alle radici; in fine, dividendo talora dei cespiti, senza strapparli, facilita lo sviluppo di molti steli l' anno prossimo. Fuorchè per le erbe troppo giovani, tale operazione si può ripetere in primavera, prima che si mostrino i nuovi getti. Gioveranno sommamente le concimazioni, sia di vecchio letame consumato, in cui non rimangano sementi di cattive erbe, sia di ceneri di legna e di torba, ed anche di carbon fossile per i terreni argillosi, sia di terricciato, e di rimondature di fossati, che siensi prima purgate all' aria, sia d' ingrassi liquidi ecc. Tutto questo si fa dopo l' erpicatura, e meglio l' autunno, che la primavera; stantechè la concimatura guarentisce anche dal rigore del freddo l' erba. A primavera si dà il gesso, all' incirca per 2 ettolitri all' ettaro, quando le foglie dell' erba coprono già il suolo, e con tempo coperto ed umido, e soprattutto la mattina colla rugiada. Da alcune sperienze risulta, che il gesso crudo macinato è ancora migliore, per i suoi effetti, del cotto: ma in ogni caso è di grande vantaggio.

Trattati a questo modo, i prati di erba medica possono durare con pieno prodotto dai dodici ai quindici anni e molto più ancora, ricompensando ampiamente le cure e le anticipazioni dell' agricoltore. Se però cominciano a deperire, per l' invasione di altre erbe, fra cui per solito sono i bromi, bisogna fare il divelto, senza aspettare che queste graminacee sfruttino il suolo, per approfittarne invece ottenendo qualche buon raccolto di cereali.

L' erba medica, secondo i paesi ed i terreni, ed anche secondo la stagione, dà tre, quattro e fino cinque tagli; essendo per l' ordinario il primo ed il secondo i più produttivi. Dove domina il caldo, e si ha dell' acqua per dare un' irrigazione dopo ogni taglio, non subito però che questo sia eseguito, ma qualche dì dopo, il prodotto diventa grandissimo.

L' erba medica ha due nemici, che le recano molto danno; l' uno, che infesta assai anche i nostri paesi, è la *cuscuta*. La cura di procacciarsi semente netta è il miglior rimedio contro questa parassita. Se comparisce sul campo, taluno consiglia di coprire di paglia tutto lo spazio, dove si manifesta, bruciando la paglia stessa. La cuscuta viene così distrutta, e l' erba medica ripullula la primavera dopo. L' altra parassita è una specie di fungo, composto di filamenti rossastri che si sviluppa in terra sulle radici dell' erba me-

dica e la conduce a deperimento. Quando si vede ingiallire l' erba medica, bisogna limitare la diffusione del male col far un fosso tutto all' intorno dello spazio dove si manifesta.

2. Altre leguminose appartenenti al genere *Medicago* possono in qualche modo sostituire la *medicago sativa*, od erba medica. Per i terreni molto secchi e molto calcari può adoperarsi la *Medicago falcata*, od *erba medica di Svezia*. Così pure nelle terre secche e povere si può coltivare la *Medicago lupulina*, pianta biennale che dà un foraggio molto precoce. Essa porge soprattutto un buon pascolo per le pecore. La *Medicago, maculata* viene all' incontro nei terreni umidi ed ombrosi, che talora sono innondati. Così si può giovarsi di queste varie specie di leguminose, anche per quei terreni, dove l' erba medica non regge. Se il prodotto di queste specie non è così grande, conviene osservare che sono pure convenienti per certi terreni, ove non si avrebbe di meglio, e ch' esse sono sempre di un' utilità relativa. In altro numero parleremo delle varie specie di *trifogli*.

P. V.

I BACHI DELLA CINA

L' *Annotatore Friulano* portò un annunzio di sementi di bachi della Cina, cui il sig. Lazzari di Trieste fece venire da Shanghay, e con cui sappiamo che alcuni nostri allevatori faranno qualche saggio. Ora un nostro amico ne manda da Calcutta una relazione di questi bachi, d' un padre Gesuita, e noi la traduciamo dal francese, perchè parla delle varie qualità di bachi da seta della Cina. Ei dice:

I bachi che si allevano, non qui a Shanghay, ma a 40 o 50 leghe all'Ovest, tanto nel Rianquen che nel Chekiong sono di tre specie. Quelli della prima, che è la più apprezzata, e le cui sete si vendono più care sul mercato di Shanghay, si chiamano *bachi d' una stagione*, ed è quella che v' abbiamo spedita. Nella primavera verso il 25 Marzo le ova di questa stagione cominciano a nascere. La larva compie le sue mute in epoche di quattro a sei giorni di distanza l' una dall' altra, onde nel termine di venti giorni all' incirca essa è alla fine di questo stadio e intraprende la tessitura del bozzolo che è *bianco*. Non è a far parola del processo impiegato dai Chinesi per far morire le crisalidi e per *filare* i bozzoli; noi siamo andati ben più avanti di loro, sebbene collo stesso metodo. Si scelgono i più bei bozzoli per farli servire di semenza, e al momento della covatura si ha cura di collocare le farfalle sopra fogli di carta assai grossi, sopra i quali esse attaccano le loro ova, deponendole come si può scorgere dai fogli che vi spediamo. (NB. Pare dalla descrizione che sieno appunto come i fogli del sig. Lazzari).

I bachi d' una sola stagione hanno la proprietà di non poter nascere che la primavera seguente: così nessuna cura si adopera per impedir loro di svolgersi nel frattempo dei gran calori d' estate, solo si tengono questi fogli sospesi in una stanza su di un bambuc o su di una corda, oppure nei tempi più caldi racchiusi in un armadio. Dopo i giorni umidi i Chinesi approfittano del bel tempo per esporli all' aria e impedire alle carte di ammuffire.

I *bachi di due stagioni* danno una seta meno apprezzata e meno cara, ma che pur si spedisce in gran quantità in Europa. Questi bachi sono simili ai primi ed hanno essi pure quattro mute. La differenza è che 10 o 15 giorni dopo la prima scovata, che fassi nel tempo stesso di quella dei bachi di una sola stagione, queste ova dànno origine a larve novelle che si allevano come le prime, e che giunte al loro compimento danno delle ova che non possono più nascere che alla primavera seguente; ed ecco perchè si chiamano *bachi da due stagioni*.

Come la loro seta è stimata inferiore nella prima stagione, generalmente non si allevano *bachi da due stagioni*, o si alleva la sola quantità necessaria per avere la semenza per la seconda stagione. È a notarsi, che si allevano in proporzioni assai notevoli questi bachi da due stagioni; cosa che è tanto più facile, in quantochè i gelsi dei quali si sono raccolte le foglie al cominciare della primavera, hanno di già potuto cacciare dei nuovi getti che servono a nudrire i giovani bachi della seconda stagione.

Noi spediamo due fogli contenenti più di 100,000 grani di semenza, se si vogliono fare degli assaggi sotto questo aspetto. Converrebbe allevare queste larve soltanto per le ova nella prima stagione, poi allevarle per la seta nella seconda stagione. I Chinesi hanno pure dei bachi di 3, 4 e 5 stagioni. Questi differiscono dai primi in ciò che le ova sbocciano in 10, o 15 giorni dopo la covata, quelli eccettuati che nascono verso la metà di novembre. La seta di questi bachi è buona, ma come la foglia del gelso è dura in estate, è assai penoso l' allevarli, e perciò non si allevano in grande. Le donne e i figli di famiglia li allevano pel loro piccolo peculio. Nel frattempo della prima e seconda stagione questi bachi si allevano in quantità tale, che solo basti ad avere la semenza della terza stagione. Per la seta non si allevano che nel frattempo della quarta e quinta stagione. Non avendo ancora avuto luogo la covata della quinta stagione non possiamo per adesso mandarla. Se si volesse farne una prova converrebbe farne inchiesta prima del prossimo anno colla posta di novembre o dicembre. Le ova che noi spediamo sono tutte di luoghi ove si allevano in grande bachi per la semenza, e le case delle quali su ogni foglio si vede il sigillo sono di una gran rinomanza. Così io non dubito che questa semenza non sia esattamente corrispondente alle indicazioni che io dò e che vengono dagli allevatori dei distretti accennati. In un' altra località si allevano bachi di tre specie come i primi, cioè di una, due e più stagioni, ma che non hanno che tre mute; la loro seta è gialla o bianca, mentre che quella dei bachi a tre mute, senza essere stimata inferiore, è molto più leggera. Non ho potuto sapere la ragione per cui in ciascuna di queste due località che non distanno l' una dall' altra che di qualche lega, non si allevi quasi esclusivamente che una sola di queste specie; sarebbe forse che la foglia del gelso, il terreno, il clima rendesse una specie più facile ad allevarsi che l'altra? Io ne avea chiesto d' entrambe le qualità, ma gli accidenti della via, i briganti che hanno assalito la nostra barca hanno obbligato le persone che avevamo inviate ad affrettare il

loro ritorno e a contentarsi di arrecare la semenza la più stimata. Questa nota è stata fatta dal Padre Helot della Compagnia de' gesuiti, pensando che potrebbe essere utile od almeno interessante; la manda com'è, pregando quelli che la leggeranno di raccomandare al Signore la casa di Shanz-hay.

Nuovo Metodo
di soffocamento della crisalide dei bozzoli.

Leggesi nel *Repertorio d' agricoltura di Torino:*

Nel *Commerce sericicole* si dà contezza di questo sistema, che ci sembra abbastanza importante per consigliarne la pratica sì ai filatori e sì ai proprietarii di sete: egli è semplice, applicabile per ogni dove e poco dispendioso; quindi ci sembra doversi adottare, e sia opportuno di farlo conoscere.

Processo

« Il modo che noi proponiamo, e di cui fummo abbastanza paghi, è molto semplice e facile, ad usarsi; consiste nell'immergere per dieci minuti secondi i bozzoli nell'acqua bollente (più lungamente sarebbe inutile) e di portarli sullo spanditojo, come si fa per i bozzoli soffocati a vapore.

« Ad ottenere questo risultamento è sufficiente una semplice caldaia o marmita che si pone sul fuoco, atta a mantenere costantemente l'acqua in ebollizione, poi si mettono i bozzoli in un vaso della capacità di un chilogramma, fatto come una graticola di fil di ferro, avendo la forma emisferica di un'insalatiera ordinaria; sarà chiuso nella parte superiore con piccola graticola egualmente di fil di ferro: ad esso è fisso un manico che serve per portarlo e per immergerlo nell'acqua bollente.

« Quando i bozzoli sono in questa specie di paniere e l'acqua è bollente, s'immergono in essa e in modo che tutti siano completamente coperti: qui si lasciano 10 minuti secondi. Questo tempo, sì breve, può essere facilmente calcolato anche senza l'aiuto di un orologio col quadrante a secondi, *contando lentamente da uno fino al 12*, cominciando dal primo momento dell'immersione e terminando al levarsi del paniere dall'acqua.

Vantaggi

« Questo procedimento è applicabile per ogni dove: e, quantunque giovi assai operare sopra piccole quantità per ogni volta, la prestezza del metodo permette di soffocare in un giorno una quantità assai considerabile di bozzoli. Perciocchè con tre o quattro vasi si possa, tenendo conto delle perdite di tempo, portare a 15 secondi la durata di operazione; il che, per una caldaia, ed operando sopra un chilogramma alla volta, corrisponde a 4 operazioni per minuto: vale a dire si soffocano 4 chilogrammi di bozzoli per minuto, ovvero 240 chilogrammi per ora; e per tal modo 2,400 chilogrammi in una giornata di dieci ore. Si scorge da ciò chiaramente, che la rapidità del procedimento non la cede ad alcun altro di quelli che fin qui si sono impiegati.

« Il bozzolo buono non si carica d'acqua, ma conserva la sua solidità, nè cambia il primo suo colore; egli si asciuga sì presto come quello che è stato soffocato a vapore, ed asciutto che sia, non differisce punto nel suo aspetto da quello che non è stato ancora sottomesso al soffocamento.

« Il bozzolo floscio si carica d'acqua, si ammolisce e perciò si distingue dal buono.

« Il bozzolo debole e fuso, cioè quello la cui crisalide è ammalata e composta, assorbe l'acqua e cede quando si comprime colle dita.

« Questi diversi effetti dell'immersione dei bozzoli nell'acqua bollente permettono di farne la scelta in modo sicuro e pronto da chiunque; il fanciullo il meno abituato a questo genere di lavoro è adatto. Infatti i bozzoli morbidi e deboli si caricano d'acqua e prendono un colore giallastro molto vivo, che li fa immediatamente riconoscere in mezzo ai buoni; siffatta tinta ordinariamente scompariscе di mano in mano che si asciugano.

« La materia gommosa, che lega il filo del bozzolo, non è trasportata dall'acqua; essa sembra essere ammollita solamente all'esterno, e fa che la bava si fissi sul bozzolo stesso, ciò che necessità un lavoro più lungo nella filatura.

« Tali sono i risultamenti del procedimento, che noi abbiamo impiegato e che proponiamo di esperimentare. I vantaggi si riassumono in questi:

« 1° Rapidità del soffocamento;

« 2° Semplicità dell'apparecchio, che può essere alla portata di tutti i sericultori;

3° Facilità nella tiratura;

« Rispetto agli altri vantaggi che si potrebbero enumerare, ed ai cambiamenti che l'applicazione di questo sistema potrebbe richiedere nell'industria serica, spetterà agli uomini più competenti di noi la cura di giudicarli e formularli. Ripetiamolo. Noi reputiamo avere adempiuto il nostro compito se fin da quest'anno possiamo persuadere ai filatori di fare sperimento del proposto metodo; se la sanzione loro è ad esso un servizio al nostro paese, di cui l'industria della seta forma la principale ricchezza. »

Prezzi medii dei grani sulla Piazza di Udine
seconda quindicinu di marzo 1857.

Frumento	(mis. metr. 0,731591)	a.l.	20.	10	Miglio	(mis. metr. 0,731591)	a. l.	14.	96
Granoturco	» »	»	11.	46	Fagiuoli	» »	»	14.	77
Avena	» »	»	11.	39	Fava	» »	»	23.	48
Segala	» »	»	12.	51	Pomi di terra p. ogni 100 lib. g.				
Orzo pillato	» »	»	23.	52		(mis. metr. 47,69987)	»	—.	—
» da pillare	» »	»	12.	05	Fieno	» »	»	2.	74
Saraceno	» »	»	8.	27	Paglia di Frumento	»	»	2.	50
Sorgorosso	» »	»	7.	04	Vino al conzo	(m. m. 0,793045)	»	46.	—
Lenti	» »	»	21.	51	Legna forte	. . . . . .	»	27.	50
Lupini	» »	»	7.	35	» dolce	. . . . . .	»	26.	50
Castagne	» »	»	—.	—					

D.r Eugenio di Biaggi Redattore.
PRESIDENZA DELL'ASSOCIAZ. AGRARIA FRIULANA EDITRICE.
Udine Tip. Trombetti-Murero.